"CAFÉ-TRÔNE"®

テストキッチンにて実際に試用いただけます。

エフ·エム·アイでは、全国7カ所にテストキッチンを設け、より詳しいプレゼンテーションを行っております。
現状の設備に不備を感じておられる方、創作の新しい可能性を探し求められる方など、ご相談を承ります。

全国規模でメンテナンスを展開

全国12ヶ所に自社サービス拠点を設け、その他の地域にもサービス専門の協力会社を配備しております。
お買い上げいただいたマシンのメンテナンスはもとより、お客様がいつでも最良の状態で安心してお使いいただけるよう日本全国で万全なアフターフォロー体制をとらせていただいております。

全国サービスステーション

食品衛生法検査合格部品使用製品
食品に触れる全ての部品の食品衛生検査を行い、合格した部品のみを使用しています。

簡易ボイラー等構造規格適合製品
ボイラーを使用している製品においては、労働安全衛生法に基づく"簡易ボイラー等構造規格"を満たしたボイラーを使用しています。

電気用品安全法
電気用品安全法に基づき、届出を行った商品が法的技術基準に適合している証明としてPSEマークを表示しています。

⚠ 安全に関する注意

ご使用の際は、取扱説明書をお読みの上、正しくお使いください。
各製品は本来の用途以外に使用しないでください。

●このカタログの内容は、2013年2月現在のものです。 ●製品のデザインおよび定格·仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合があります。 ●製品の色は、印刷により実際の色とは多少異なります。
●実際の製品には、使用上の注意を表示しているものがあります。 ●この製品は国内専用です。電源電圧や電源周波数の異なる国外では使用できません。
●据え付け工事はお買い上げ店、または専門店へご依頼ください。 ●製品の寿命を延ばすため、浄水器(別売)を必ず付けていただき、適切な時期にカートリッジを交換してください。

株式会社エフ·エム·アイ

東　京：〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目11番9号 Tel.03(5561)6521
大　阪：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393

http://www.fmi.co.jp/

営業所 札　幌：〒003-0002 札幌市白石区東札幌二条5丁目4番1号 Tel.011(813)8651
仙　台：〒983-0034 仙台市宮城野区扇町2丁目1番9号 Tel.022(238)5711
名古屋：〒454-0822 名古屋市中川区四女子町2丁目46番地 Tel.052(361)7891
広　島：〒731-0102 広島市安佐南区川内6丁目43番9号 Tel.082(876)1855
福　岡：〒812-0893 福岡市博多区那珂1丁目30番21号 Tel.092(481)2931

出張所 北　陸：〒921-8027 金沢市神田1丁目23番11号 Tel.076(243)7810
沖　縄：〒903-0812 那覇市首里当蔵町2丁目13号 Tel.098(963)9324
サービスステーション 盛　岡：〒020-0124 盛岡市厨川4丁目14番5号 Tel.019(648)5390
四　国：〒768-0012 香川県観音寺市植田町155番地1 Tel.0875(57)5161
鹿児島：〒890-0073 鹿児島市宇宿1丁目15番8号 Tel.099(263)8281
東京修理工場：〒130-0011 東京都墨田区石原4丁目35番7号 Tel.03(5819)1280

Ⓓ 2013.02A05

FOOD MACHINES INTERNATIONAL
コーヒーマシン

"CAFÉ-TRÔNE"®

コーヒーマシン［カフェトロン］

"CAFÉ-TRÔNE"®

カフェトロンの歩み

1984年に私たちエフ・エム・アイは、
自社開発製品「カフェトロン」を日本のコーヒーマシン市場に送りだし、
その後つぎつぎと新製品を提供してきました。
1988年に世界初のアイスコーヒーマシン、
1990年にはアイスとホットのドッキングタイプの開発に成功。
そして、1992年に発売した全自動タイプの「カフェトロンオート」によって、
ドリップコーヒーマシンのトップブランドとして、
その地位は揺るぎないものになりました。
そんな、多くのみなさまからご支持をいただいたカフェトロンは、
その機能性、デザインの美しさをみとめられ
2004年度「グッドデザイン賞（Gマーク）」を受賞いたしました。
そしてこれからも変化の早い市場に合わせて
カフェトロンは進化しつづけます。

index

カフェトロンの歩み ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
カフェトロン・フレッシュ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2
カフェトロン・フレッシュの特長 ・・・・・・・・・・・・・・ 3-4
カフェトロン・フレッシュラインナップ ・・・・・・・・・・ 3-4
カフェトロンV型 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5
ドリップ特化タイプ［CT-150・CT-250］・・・・・・・・・ 6
オールマイティタイプ［CT-151・CT-251］・・・・・・・・ 7
シングルカップタイプ［CT-150S・CT-250S］・・・・・・ 8
その他のマシン［CT-1005C・CT-1000S］・・・・・・・・ 9
カフェトロンコンパクト・関連製品 ・・・・・・・・・・・・ 10

1980

1984年
CT-4000
当時は手だて抽出が主流で、無圧抽出方式によるクオリティ高いドリップコーヒーを抽出できるマシンはありませんでした。我が社は他社に先駆けて、「美味しい」ドリップコーヒーが抽出できるコーヒーマシンを初めて発表しました。

1986年
CT-101
次世代マシンとして、より細かな抽出設定を可能とし、尚且つより安定した味をご提供できるマシンとして、デザインを含め一新させNewマシンとして発表しました。

1990

1990年
CT-111
アイスコーヒーユニットを一体化し、ホット&アイスのモデルとして、季節を問わずご使用頂ける新しいコンセプトのマシンとして発表しました。

1992年
CT-330A
我が社における初めての一杯抽出の全自動マシン。

1994年
CT-121
制御をマイコン化することで、より繊細な制御を可能としました。これにより、「薫り高くコクのあるドリップコーヒー」の抽出と省力化を実現したマシンとして発表しました。

1998年
CT-131
ユーザーフレンドリネスを徹底的に追求した新型モデルとして発売しました。

2000

2000年
700CM
特別オーダーモデル。

2003年
CT-141
デザインを一新し、抽出されたコーヒーのクオリティをキープするため、初めて真空ポットを採用、長時間の保温・提供を可能にしました。これにより、販売ロスを軽減することでのコストパフォーマンスを実現しました。

2005年
CTC-210/220
デザインを重視し、真空容器を採用した小型ブルーワー。

2010
2011

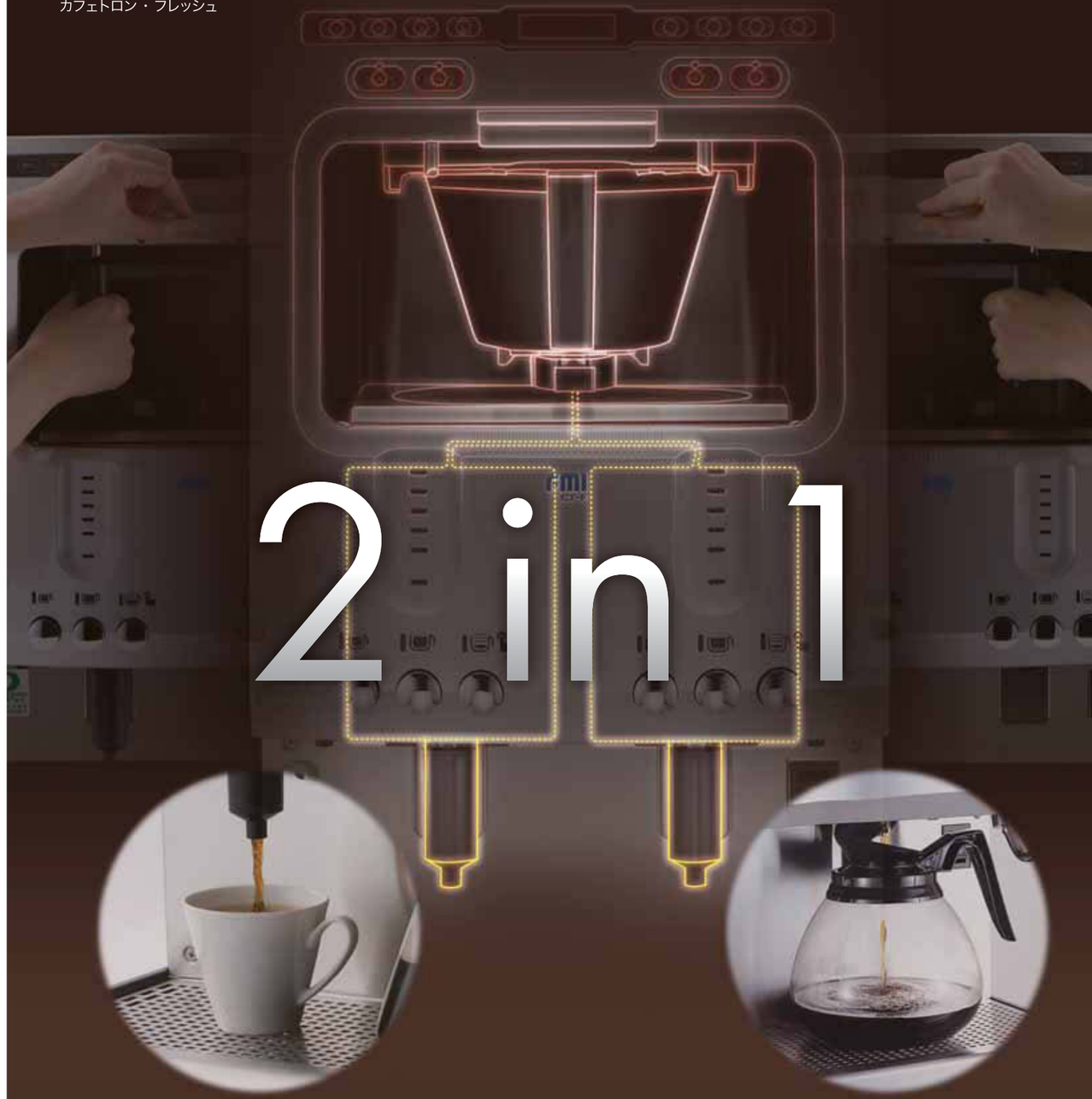
2011年10月
CT-150
現行モデルを意識しながらも、可能な限り価格面を追求した最新モデル。さまざまな機能を改良し、より一層使いやすさにこだわりました。

2012

2012年
CT-F
2タンク+1ファンネルの新設計。小回りが利くコンパクトマシン。

"CAFÉ-TRÔNE"® Fresh

カフェトロン・フレッシュ



2 in 1

2 Tanks +1 Funnel

コンパクトなボディに2つのタンクを搭載。
1つのファンネルを左右に切替えることによって
省スペースでスマートなオペレーションを実現します。

"CAFÉ-TRÔNE" Fresh

カフェトロン・フレッシュの特長

Features

店舗のスペース効率に配慮した設計

2タンクを要しながら幅383mmのコンパクト設計。側面、背面をフラットなデザインにし、狭い場所でもスッキリと設置ができます。

2タンク1ファンネル方式採用

1つのファンネルを左右に振り向けることで2つのタンクに抽出ができる2タンク1ファンネル方式を採用。2.1Lタンクが2個搭載され、いつでもフレッシュなコーヒーが提供できます。また2タンク対応によりピークタイムも安心です。

定量取出し機能を標準装備

カフェトロンシリーズで多くのお客様よりご好評いただいている「定量取出し機能」をカフェトロン・フレッシュにも標準装備。オペレーションが簡単で作業効率がアップします。

デカンタにも対応

ノズルを折りたためるのでカップだけではなくデカンタ取りもできます。

美味しいコーヒーを提供するために…

コーヒー保温温度の設定が可能

ドリップタンクは断熱材とヒーターを採用。繊細な温度管理で抽出したフレッシュコーヒーを劣化させることなく設定した温度に美味しく保ちます。

こだわりの湯かけ・蒸らしプログラム

ファンネル内にセットした挽きたての豆にムラなくシャワー状にお湯が注がれ蒸らしの時間・湯量を自由に設定できる4分割の給湯によりお好みの味調整ができます。

少量抽出が可能

豆量50gの少量でもしっかりした味のフレッシュコーヒーを抽出することができます。

※挽き目などにより仕上がりの誤差があります。

4つの抽出プログラム

抽出プログラムが4つ設定でき、あらかじめ設定したメニューで、いつでもワンタッチで取り出しができます。

※CT-F(H)は3つまでの設定になります。

もしもに備えた安全設計

ファンネルの位置が正しく設置されないと抽出できない安全設計。やけどなどの事故を防ぎます。

オートクリーニング機能でいつも清潔

1日の終業時にファンネルを外した状態で洗剤を投入し、スイッチを押せば洗浄・すすぎを自動的に行い、コーヒーのアクや油分を除去します。クリーニング終了後は自動的に電源がOFFになります。

Line up

CT-F NEW

ドリップ / ドリップタンク容量 2.1L×2 / ドリップ抽出能力 20L/h / 27cm ペーパーフィルターサイズ

シルバー

ブラック

型式	CT-F
電源	単相200V　50/60Hz
電流	20A
消費電力	4.0kW
質量	38kg
外形寸法	幅383・奥行555・高さ710mm

※この仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合がありますのでご了承ください。※この機種は国内専用です。故障や火災の原因になることがありますので機械左右の側面は壁や物から100mm以上、背面は30mm以上空けて設置

CT-F(H) 近日発売

ドリップ / 給湯 / ドリップタンク容量 2.1L×2 / ドリップ抽出能力 20L/h / 27cm ペーパーフィルターサイズ

熱湯抽出スイッチ

熱湯取出し口

※熱湯取出し温度はドリップ温度と同じになります。

型式	CT-F(H)
電源	単相200V　50/60Hz
電流	20A
消費電力	4.0kW
質量	39kg
外形寸法	幅383・奥行555・高さ710mm

CT-F(100) 近日発売

ドリップ / 100V / 27cm ペーパーフィルターサイズ

型式	CT-F(100)直結式 / 給水タンク式
電源	100V　50/60Hz
電流	
消費電力	検証中
質量	
外形寸法	幅383・奥行555・高さ710mm

電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。※据え付け工事はお買い上げ店または専門業者にご依頼ください。※本機に熱がこもると電子制御部品に影響をおよぼしますので、してください。※機械の寿命を延ばすため、浄軟水機(別売)を必ずつけていただき適切な時期にカートリッジを交換してください。

オプション

少量ファンネル

抽出したコーヒーの劣化やロスを軽減する1L少量対応ファンネル。

給水タンク式カート 近日発売

給水設備の無い場所でも設置できる自給水式カート。

※オプション：カート

"CAFÉ-TRÔNE"®

カフェトロン

多彩なラインナップで、フルシーズン使える強み。

○コーヒー保温温度の設定が可能

○コーヒーの自動定量取り出し

○ドリップ2連式の同時抽出

1. 豊富なバリエーションでオールシーズンに対応

カフェトロンシリーズはバリエーションが豊富。エスプレッソ抽出機能付きモデルやシングルカップ抽出機能付きモデルにもアイスコーヒーユニットのドッキングが可能です。

2. コーヒー保温温度の設定が可能

保温温度を細かく設定できるため、いつでも最良の状態でコーヒーを提供することができます。

3. 2ヵ所同時抽出が可能

組合せにより、2ヵ所同時にドリップ抽出ができるのでピーク時にも安心して対応できます。

※CT-151+CT-1105Cの2ヵ所同時抽出は不可

4. 多彩な設定・表示機能

抽出スケジュールはもちろん、自動立ち上げ・自動停止タイマー設定やコーヒー保温オーバーアラームの設定などが可能。またコーヒー保温時間表示などの機能も搭載しています。

5. 大型ドリップタンク採用

ホットタイプでは前モデルに比べてドリップタンクを大型化。忙しい時間帯でも余裕をもって提供ができます。

6. オートクリーニング機能でいつも清潔

1日の終業時に洗剤を投入し、スイッチを押せば洗浄・すすぎを自動的に行い、コーヒーのアクや油分を除去します。クリーニング終了後は自動的に電源がOFFになります。

Drip ドリップタイプ

CT-150/250

ドリップタンク容量	ドリップ抽出能力	熱湯取出能力
3.0L	36L/h	29cc/sec

CT-1105C

アイスタンク容量	アイス抽出能力
6.3L	8L/h

※冷却時間含む

高い抽出能力で高品質なコーヒーを提供するベーシックタイプ。

CT-150

ドリップ　給湯

34cm　27cm　ペーパーフィルターサイズ

型式	CT-150(ドリップ1連タイプ)
電源	三相200V　50/60Hz【単相可】
電流	18A【単相時30A】
消費電力	6.0kW
質量	40kg
外形寸法	幅454・奥行565・高さ770mm
必要設備	給水栓G1/2　排水孔φ50mm以上

Features

コーヒーの自動定量取り出し

ポンプによる自動定量取出方式を採用。ワンタッチで定量の取り出しができ、作業効率がアップします。

デカンタへの取り出し

コーヒーノズルを折りたたむとデカンタやポットにコーヒーを直接取り出せます。

熱湯の取り出し

紅茶やココア用の熱湯を取り出したり、カップを温めるなど、幅広く利用できます。

※熱湯取出し温度はドリップ温度と同じになります。

アイスコーヒーの取り出し

カップサイズに合わせてコーヒー量を設定しておけば、ワンタッチで一定量のコーヒーを取り出せます。

※CT-1105Cドッキング時

オプション

少量ファンネル

抽出したコーヒーの劣化やロスを軽減する1L少量対応ファンネル。

Line up

CT-250

ドリップ×2　給湯　34cm　27cm　ペーパーフィルターサイズ

CT-150+CT-1105C

ドリップ　給湯　+　アイス　34cm　27cm　ペーパーフィルターサイズ

CT-250+CT-1105C

ドリップ×2　給湯　+　アイス　34cm　27cm　ペーパーフィルターサイズ

型式	CT-250(ドリップ2連タイプ)	CT-150+CT-1105C(ドリップ1連アイスユニットドッキングタイプ)		CT-250+CT-1105C(ドリップ2連アイスユニットドッキングタイプ)	
電源	三相200V　50/60Hz【単相可】	三相200V　50/60Hz【単相可】	100V　50/60Hz	三相200V　50/60Hz【単相可】	100V　50/60Hz
電流	18A【単相時30A】	18A【単相時30A】	4.5A	18A【単相時30A】	4.5A
消費電力	6.0kW	6.0kW	450W	6.0kW	450W
質量	58kg	80kg		98kg	
外形寸法	幅664・奥行565・高さ770mm	幅764・奥行565・高さ770mm		幅974・奥行565・高さ770mm	
必要設備	給水栓G1/2　排水孔φ50mm以上	給水栓G1/2　排水孔φ50mm以上		給水栓G1/2　排水孔φ50mm以上	

※この仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合がありますのでご了承ください。※この機種は国内専用です。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。※据え付け工事はお買い上げ店または専門業者にご依頼ください。※本機に熱がこもると電子制御部品に影響をおよぼし、故障や火災の原因になることがありますので機械左右の側面は壁や物から100mm以上、背面は30mm以上空けて設置してください。※機械の寿命を延ばすため、浄軟水機(別売)を必ずつけていただき適切な時期にカートリッジを交換してください。

Espresso エスプレッソタイプ

CT-151/251
ドリップタンク容量 3.0L / ドリップ抽出能力 24L/h / 熱湯取出能力 29cc/sec
CT-1105C
アイスタンク容量 6.3L / アイス抽出能力 8L/h
※冷却時間含む

ホットタイプに本格的なエスプレッソ抽出機能を搭載。

CT-151

ドリップ / エスプレッソ / 蒸気栓 / 給湯
34cm / 27cm ペーパーフィルターサイズ

型式	CT-151（ドリップ1連タイプ）
電源	三相200V　50/60Hz【単相可】
電流	18A【単相時30A】
消費電力	6.0kW
質量	58kg
外形寸法	幅454・奥行565・高さ770mm
必要設備	給水栓G1/2　排水孔φ50mm以上

Features

高品質なエスプレッソ抽出が可能

エスプレッソ抽出用ポンプを搭載。安定したボイラー圧力で本格的なエスプレッソの抽出を実現します。
※カップ台標準装備

メニューの幅が広がる蒸気ノズル搭載

安定した圧力できめ細かなフォームドミルクが作れるスチームは、カプチーノやラテ用のフォームドミルクはもちろんカフェオレ用などミルクの温めにも使えます。

コーヒーの自動定量取り出し

ポンプによる自動定量取出方式を採用。ワンタッチで定量の取り出しができ、作業効率がアップします。

デカンタへの取り出し

コーヒーノズルを折りたたむとデカンタやポットにコーヒーを直接取り出せます。

熱湯の取り出し

紅茶やココア用の熱湯を取り出したり、カップを温めるなど、幅広く利用できます。
※熱湯取出し温度はドリップ温度と同じになります。

アイスコーヒーの取り出し

カップサイズに合わせてコーヒー量を設定しておけば、ワンタッチで一定量のコーヒーを取り出せます。※CT-1105Cドッキング時

オプション

少量ファンネル

抽出したコーヒーの劣化やロスを軽減する1L少量対応ファンネル。

Line up

CT-251

ドリップ×2 / エスプレッソ / 蒸気栓 / 給湯
34cm / 27cm ペーパーフィルターサイズ

CT-151+CT-1105C

ドリップ / エスプレッソ / 蒸気栓 / 給湯 + アイス
34cm / 27cm ペーパーフィルターサイズ

CT-251+CT-1105C

ドリップ×2 / エスプレッソ / 蒸気栓 / 給湯 + アイス
34cm / 27cm ペーパーフィルターサイズ

型式	CT-251（ドリップ2連タイプ）	CT-151+CT-1105C（ドリップ1連アイスユニットドッキングタイプ）		CT-251+CT-1105C（ドリップ2連アイスユニットドッキングタイプ）	
電源	三相200V　50/60Hz【単相可】	三相200V　50/60Hz【単相可】	100V　50/60Hz	三相200V　50/60Hz【単相可】	100V　50/60Hz
電流	27A【単相時40A】	18A【単相時30A】	4.5A	27A【単相時40A】	4.5A
消費電力	8.0kW	6.0kW	450W	8.0kW	450W
質量	72kg	98kg		112kg	
外形寸法	幅664・奥行565・高さ770mm	幅764・奥行565・高さ770mm		幅974・奥行565・高さ770mm	
必要設備	給水栓G1/2　排水孔φ50mm以上	給水栓G1/2　排水孔φ50mm以上		給水栓G1/2　排水孔φ50mm以上	

※この仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合がありますのでご了承ください。※この機種は国内専用です。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。※据え付け工事はお買い上げ店または専門業者にご依頼ください。※本機に熱がこもると電子制御部品に影響をおよぼし、故障や火災の原因になることがありますので機械左右の側面は壁や物から100mm以上、背面は30mm以上空けて設置してください。※機械の寿命を延ばすため、浄軟水機(別売)を必ずつけていただき適切な時期にカートリッジを交換してください。

Single Cup シングルカップタイプ

CT-150S/250S
ドリップタンク容量 3.0L / ドリップ抽出能力 36L/h / 熱湯取出能力 29cc/sec
CT-1105C
アイスタンク容量 6.3L / アイス抽出能力 8L/h
※冷却時間含む

こだわりの一杯を抽出するシングルカップタイプ。

CT-150S

ドリップ / シングル / 給湯
34cm / 27cm / シングル 8.2cm ペーパーフィルターサイズ

型式	CT-150S（ドリップ1連タイプ）
電源	三相200V　50/60Hz【単相可】
電流	18A【単相時30A】
消費電力	6.0kW
質量	40kg
外形寸法	幅454・奥行565・高さ770mm
必要設備	給水栓G1/2　排水孔φ50mm以上

Features

シングルカップで効率的に抽出が可能

1杯取り専用のシャワープレートを装備し、全体にムラなくお湯かけをします。小容量の抽出に対応できるため、特別な豆での抽出や閉店間際に便利に活用できます。

コーヒーの自動定量取り出し

ポンプによる自動定量取出方式を採用。ワンタッチで定量の取り出しができ、作業効率がアップします。

デカンタへの取り出し

コーヒーノズルを折りたたむとデカンタやポットにコーヒーを直接取り出せます。

熱湯の取り出し

紅茶やココア用の熱湯を取り出したり、カップを温めるなど、幅広く利用できます。
※熱湯取出し温度はドリップ温度と同じになります。

アイスコーヒーの取り出し

カップサイズに合わせてコーヒー量を設定しておけば、ワンタッチで一定量のコーヒーを取り出せます。
※CT-1105Cドッキング時

オプション

少量ファンネル

抽出したコーヒーの劣化やロスを軽減する1L少量対応ファンネル。

Line up

CT-250S

ドリップ×2 / シングル / 給湯
34cm / 27cm / シングル 8.2cm ペーパーフィルターサイズ

CT-150S+CT-1105C

ドリップ / シングル / 給湯 + アイス
34cm / 27cm / シングル 8.2cm ペーパーフィルターサイズ

CT-250S+CT-1105C

ドリップ×2 / シングル / 給湯 + アイス
34cm / 27cm / シングル 8.2cm ペーパーフィルターサイズ

型式	CT-250S（ドリップ2連タイプ）	CT-150S+CT-1105C（ドリップ1連アイスユニットドッキングタイプ）		CT-250S+CT-1105C（ドリップ2連アイスユニットドッキングタイプ）	
電源	三相200V　50/60Hz【単相可】	三相200V　50/60Hz【単相可】	100V　50/60Hz	三相200V　50/60Hz【単相可】	100V　50/60Hz
電流	18A【単相時30A】	18A【単相時30A】	4.5A	18A【単相時30A】	4.5A
消費電力	6.0kW	6.0kW	450W	6.0kW	450W
質量	58kg	80kg		98kg	
外形寸法	幅664・奥行565・高さ770mm	幅764・奥行565・高さ770mm		幅974・奥行565・高さ770mm	
必要設備	給水栓G1/2　排水孔φ50mm以上	給水栓G1/2　排水孔φ50mm以上		給水栓G1/2　排水孔φ50mm以上	

※この仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合がありますのでご了承ください。※この機種は国内専用です。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。※据え付け工事はお買い上げ店または専門業者にご依頼ください。※本機に熱がこもると電子制御部品に影響をおよぼし、故障や火災の原因になることがありますので機械左右の側面は壁や物から100mm以上、背面は30mm以上空けて設置してください。※機械の寿命を延ばすため、浄軟水機(別売)を必ずつけていただき適切な時期にカートリッジを交換してください。

Others その他単体マシン

アイスコーヒーまたは熱湯の蒸気に特化したサポートタイプ。

CT-1005C NEW

アイス / ドリップタンク容量 6.3L / アイスコーヒー製造能力 約8L/h / 34cm ペーパーフィルターサイズ

型式	CT-1005C
電源	単相200V　50/60Hz
電流	14.5A
消費電力	2.9kW
質量	63kg
外形寸法	幅460・奥行565・高さ770mm
必要設備	給水栓G1/2　排水孔φ40mm以上

Features

淹れたてをそのまま急速冷却

コクのあるまろやかなコーヒーを抽出後、コーヒーの酸化を抑える急速冷却方式で一気に冷却し、コーヒータンクに貯蔵します。

ワンタッチで定量のコーヒー取り出し

カップサイズにあったアイスコーヒー量をあらかじめ設定しておけば、取り出しスイッチを押すだけで、一定量のコーヒーが取り出せます。コーヒー取り出しノズルに延長ノズルが装着されています。延長ノズルを後ろ側に跳ね上げれば、10cmから18cmまでの背の高いカップやデカンタにアイスコーヒーが取り出せます。

ピーク時の抽出能力

抽出と冷却は同時進行で、抽出中でも10℃以下の冷たいコーヒーが取り出せます。また、内蔵タンクにあらかじめ抽出貯蔵しておけばピーク時にはさらに6L、そして冷蔵庫に抽出ストックしておけば必要時、追加投入口より内蔵タンク内に注入するだけで、簡単に追加サービスが可能です。

CT-1000S

給湯 / 蒸気栓 / 熱湯タンク 3.5L / ボイラータンク 7.0L/h / 熱湯取出能力 30L/h

型式	CT-1000S(熱湯・蒸気ユニット)
電源	三相200V　50/60Hz【単相可】
電流	20A【単相時30A】
消費電力	6.0kW(温水:3.5kW、ボイラー:2.5kW)
質量	25kg
外形寸法	幅280・奥行555・高さ665mm
必要設備	給水栓G1/2　排水孔φ50mm以上

Features

6種類のプログラム設定

熱湯定量取出しプログラムが6種類設定でき、メニューに合わせた正確な湯量で提供できます。

ピークタイムも安定した供給能力

熱湯取出し能力が1時間30Lと優れているので、いつでも安定しピークタイムもお客様を待たせません。

スチームノズルがサイドメニューに威力を発揮

安定したボイラー圧力でフォームドミルクはもちろん、サイドメニューの単品スープの温めも通常よりなめらかに仕上げます。

※この仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合がありますのでご了承ください。※この機種は国内専用です。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。※据え付け工事はお買い上げ店または専門業者にご依頼ください。※本機に熱がこもると電子制御部品に影響をおよぼし、故障や火災の原因になることがありますので機械左右の側面は壁や物から100mm以上、背面は30mm以上空けて設置してください。※機械の寿命を延ばすため、浄軟水機(別売)を必ずつけていただき適切な時期にカートリッジを交換してください。

Compact カフェトロン コンパクトシリーズ

CTC-210 ドリップタンク容量 2.3L / ドリップ抽出能力 12L/h　CTC-220 ドリップタンク容量 2.3L / ドリップ抽出能力 24L/h

高い抽出能力で高品質なコーヒーを提供するベーシックタイプ。

CTC-210/220

ドリップ / 27cm ペーパーフィルターサイズ

型式	CTC-210	CTC-220
電源	100V　50/60Hz	単相200V　50/60Hz
電流	14.0A	14.5A
消費電力	1.4kW	2.9kW
質量	20kg	20kg
外形寸法	幅250・奥行470・高さ750mm	幅250・奥行470・高さ750mm
必要設備	給水栓G1/2 排水設備不要(ドレンパン)	給水栓G1/2 排水設備不要(ドレンパン)

Features

手落としに迫る大きなシャワープレート

適温の熱湯がシャワープレートに送られると、コーヒー豆全体にムラなく湯かけをします。プロのていねいな手落としの味を再現します。

設定しやすく抽出工程がわかる操作パネル

ディスプレイを見て、ボタンを押しながら、簡単にプログラム設定ができます。抽出量を決めたら、蒸らし湯量→蒸らし時間→抽出湯量を選択し、淹れたての味で提供できる賞味時間を設定。抽出を開始すると、次々と工程が表示され、後垂れが終わると同時にブザーでお知らせします。

おいしさを保つ断熱真空ポット

真空構造のポットを採用。コーヒーの空気との接触や、煮詰まりによる味の劣化を防ぎ、長時間保温しても美味しさを保ちます。残量がわかる水位計つきです。

※この仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合がありますのでご了承ください。※この機種は国内専用です。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。※据え付け工事はお買い上げ店または専門業者にご依頼ください。※本機に熱がこもると電子制御部品に影響をおよぼし、故障や火災の原因になることがありますので機械左右の側面は壁や物から100mm以上、背面は30mm以上空けて設置してください。※機械の寿命を延ばすため、浄軟水機(別売)を必ずつけていただき適切な時期にカートリッジを交換してください。

関連製品 エスプレッソタイプCT-151/251用　エスプレッソ専用ミル

ホッパー容量 900g

100Vタイプのエスプレッソ専用全自動ミル

ENEA(OD) NEW

型式	ENEA(OD)
電源	100V 50/60Hz
電流	2.5A
消費電力	240W
ホッパー容量	900g(コーヒー豆量)
ブレード	64mm フラット刃
質量	9.3kg
外形寸法	幅195×奥行370×高さ510㎜ (突起物を含む幅215mm)

※この仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合がありますのでご了承ください。

Features

素早く高品質なグラインド

グラインドスピードが速く提供までの時間をより短縮できます。

3種類の操作ボタン

定量取り出し(シングル/ダブル)ができるボタンの他、お好みに合わせたドーシングアップができるマニュアルボタンを装備。

安全装置付きホッパー

取外しが可能なホッパーは取外した際、電源が入らない安全装置付き。

少量ファンネル(オプション)

対応機種
CT-F
CT-150/151/250/251/150S/250S

専用フィルター

Φ340/800枚入り
対応機種
CT-150/151/250/251/150S/250S
CT-1105C
CT-1005C

Φ270/1000枚入り
対応機種
CT-F
CT-150/151/250/251/150S/250S
CTC-210/220

Φ170/1000枚入り
対応機種
CT-F
CT-150/151/250/251/150S/250S
※少量ファンネル用

Φ82/100枚入り
対応機種
CT-150S/250S

洗浄剤

コーヒーライン
クリーナー 100錠
(自動コーヒーマシン用)

テルキッチン
(酸素系漂白剤)
6本(500g/1本)

エコジェットサン
6本(1L/1本)
(ミルクライン用)

浄水器

QC7-CB5-S
QC7-CB5-S…ヘッド+カートリッジ
7CB5-S…カートリッジ

D-4D・KC NEW
D-4D・KC…ヘッド+カートリッジ
D-4DKS…カートリッジ

NFX-LC NEW
NFX-LC…ヘッド+カートリッジ
NFX-LC…同品番カートリッジ